



Suggestions de la semaine



-Filet de bœuf national maturé 60 jours, sauce au Porto et éclats de foie gras.....	24.00€
-petites palourdes) 4 fois purifiées à l'H.V.O.	18.00€
- WAGYU Japonais 100gr.....	36.00€
-Gambas Rouges de Huelva l'ail ou sur sel gemme 250gr.....	22.00€
-Anchois "0.0" de la Ria de Santoña montés sur fromage français, tomate valencienne et avocat Colibri, avec pétales et ail..... 4.u.....	16.00€
-Agneau Jeune D.O Aragón (2pax).....	23.00€p.p
-Œufs cassés façon "LUCIO" avec Carabineros à l'ail.....	24.00€
-Endives rouges nationales avec crème de Cabrales (fromage bleu), noix, burrata, avocat national et mayonnaise au basilic.....	20.00€
-Calmar de plage en fleur enrobé de farine de pois chiche sur une sauce tartare douce et sauce chili.....	18.50€
-Bar Sauvage 1 kg (2 pax).....	23.00€p.p
-Turbot Galicien au four avec pommes de terre "panadera" et dos(4pax)23.00€	
-Vivaneau Sauvage 4pax.....	22.00€ p.p
-Sole Sauvage de Méditerranée (450gr) à la plancha 450gr	28.00€
-Chateaubriand avec sauce béarnaise...(min 2 pax).....	23.00€ P.P
-Quart de Chevreau de lait D.O. Murcia, rôti à l'ancienne.....(2pax)..	25.00€p.p

Turbot, Bar et Vivaneau - Veuillez demander à notre personnel les références/méthodes de cuisson (prix par portion

